



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI TAVUK

400 gram kemiksiz dövülmüş tavukgöğsü

1 adet soğan

150 gram mantar

2 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı çiğ krema

Tuz, karabiber

Tavuk etlerini yağsız tavada iki yüzünü de 4 dakika kızartarak pişirin. Tavadan alın, aynı tavaya yarım ay keklinde doğranmış soğanları, dilimlenmiş mantarları ve tereyağını koyup 5 dakika pişirin. Üzerine kızarttığınız tavuk etini koyup pişirmeye devam edin. Baharatları ve en son kremayı ekleyip bir taşım kaynatın ocaktan alıp sıcak olarak servis yapın.
